

Birnen-Kartoffel-Strudel

20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Füllung:

500 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Birnen
500 g geschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g gehackte Haselnüsse
250 g Speisetopfen (20 %)
50 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Röhrchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
1 gestr. KL Lebkuchengewürz (oder Zimt)

Strudelteig:

6 Blätter Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

100 g flüssige Butter
50 g geröstete Semmelbrösel

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Zwetschken-Obers:

200 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 EL Zwetschkenschnaps
3 g Zwetschkenmus

1 Füllung:

Für die Füllung Birnen mit Kartoffeln vermischen. Marzipan und Haselnüsse unterheben. Topfen mit Zucker, Vanille-Zucker, Ei, Aroma und Gewürz verrühren und untermischen.

2 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben und mit Butter bestreichen. Das zweite Strudelteigblatt überlappend darauflegen und mit Butter bestreichen. Das dritte Strudelblatt quer darauf geben und mit Butter bestreichen.

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Hälfte der Semmelbrösel auf der Teighälfte verteilen, darauf die Hälfte der Füllung so verteilen, dass die Ränder dabei frei bleiben. Die Seitenränder nach innen einschlagen und mithilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Butter bestreichen.

4 Den Vorgang für den zweiten Strudel wiederholen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

5 Zum Bestreuen:

Die noch heißen Strudel mit der übrigen Butter bestreichen und gut mit Staubzucker bestreuen.

6 Zwetschken-Obers:

Für das Zwetschken-Obers Schlagobers mit Vanillin-Zucker aufschlagen. Zwetschkenschnaps unterrühren und Zwetschenmus so unterheben, dass eine Marmorierung entsteht.

7 Die lauwarmen Strudel mit Zwetschken-Obers servieren.

